

BRA (CN)

Ascheri

Via Piumati, 23
tel. 0172 412394
www.ascherivini.it
ascheri@ascherivini.it

40 ha - 240.000 bt

vende in cantina

VITA - Nel 1988 le cantine Ascheri Giacomo si trasferirono da La Morra a Bra. E qui, nel centro cittadino, risiedono ancora oggi in una struttura polivalente che ospita anche l'Albergo Ascheri e l'Osteria Murivecchi. Il competente staff aziendale gestisce la produzione di vini classici della zona e di altri "stranieri" con una filosofia attenta al rispetto della tradizione e aperta a moderate innovazioni nelle tecniche di cantina.

VIGNE - L'agronomo Edoardo Monticelli dirige il lavoro nelle vigne di proprietà, in cui si applica la lotta integrata e ogni sforzo è indirizzato all'obiettivo di portare in cantina uve sane e mature. Nei comuni di La Morra, Serralunga e Verduno si coltivano nebbiolo, barbera e dolcetto. A Bra, in località Montalupa, sono invece state impiantate due varietà tipiche della valle del Rodano, il viognier e il syrah, con ottimi risultati.

VINI - Nel Roero, nei dintorni di Bra, si producono due interessanti vini, innovativi per la zona. Il **Langhe Bianco Montalupa 2007** (○ viognier; 4.000 bt; 18 €) rilascia lentamente intensi sentori di frutta matura ed è destinato a lungo invecchiamento. Anche il **Langhe Rosso Montalupa 2007** (● syrah; 4.500 bt; 18 €), speziato e fruttato, promette di evolvere acquistando con gli anni sempre maggior complessità. Il **Nebbiolo d'Alba San Giacomo 2009** (● 12.000 bt; 13 €) ha tannini morbidi, frutti rossi e spezie. Il **Barolo Pisapola 2007** (● 10.000 bt; 25 €), da vigne in Verduno, è elegante ed equilibrato. Tra i Barolo svetta assolutamente una versione memorabile del **Barolo Sorano 2007** (● 12.000 bt; 30 €), segnato da tannini robusti, tipici di Serralunga. Un Grande Vino. Il **Barolo Sorano Coste & Bricco 2007** (● 4.000 bt; 38 €) esprime la nobiltà del Barolo, con frutti rossi, rosa appassita, menta e intensi sentori balsamici.

CONCIMI minerali

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 15%

CERTIFICAZIONE nessuna